

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1 Kesimpulan

1. PT. Surya Alam Tunggal merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pembekuan udang dan terletak di kawasan Tropodo, Waru-Sidoarjo dengan jumlah karyawan 904 orang.
2. Bahan baku yang digunakan di PT. Surya Alam Tunggal yaitu berbagai jenis udang seperti *tiger*, *vannamei*, *flower*, *yellow*, *pink*, *fresh water*, dan *white* ; sedangkan bahan pembantu yang digunakan yaitu air, es, larutan desinfektan, dan *soaking material*.
3. Produk akhir udang beku yang dihasilkan oleh PT. Surya Alam Tunggal berdasarkan bentuk produk akhir yaitu *Block Frozen* (BF), *Individual Quick Frozen* (IQF), dan *Added Value Product* (AVP).
4. Tahapan proses pengolahan udang beku di PT. Surya Alam Tunggal meliputi penerimaan bahan baku, penimbangan 1, pencucian, sortasi, penimbangan 2, PTNK (potong timbang naik kupas) dan *soaking*, pembekuan, *glazing*, pengemasan, dan penyimpanan.
5. PT. SAT menggunakan beberapa bahan pengemas yaitu *inner* plastik jenis polietilen, *inner carton*, dan *master carton*.
6. Sanitasi yang dilakukan PT. Surya Alam Tunggal meliputi sanitasi bahan baku, sanitasi bahan pembantu, sanitasi peralatan, sanitasi pekerja, dan sanitasi lingkungan.
7. Pengawasan mutu yang dilakukan oleh PT. Surya Alam Tunggal meliputi pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pembantu, pengawasan mutu selama proses, dan pengawasan mutu produk akhir.

8. Limbah yang dihasilkan PT. Surya Alam Tunggal berupa limbah padat dan limbah cair. Limbah padat akan dijual sedangkan limbah cair akan diolah terlebih dahulu sebelum dibuang.

13.2 Saran

1. Kedisiplinan pekerja perlu ditingkatkan, seperti pencucian tangan dengan larutan desinfektan setiap satu jam, pelepasan kelengkapan baju kerja (afron, topi, dan masker) saat keluar dari ruang produksi, serta pemakaian baju kerja yang lengkap dan rapi.
2. Perbaiki fasilitas kantin agar pekerja dapat beristirahat dengan nyaman sehingga dapat meningkatkan kinerja pekerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. 2002. *Manajamenen Produksi, Perencanaan dan Pengendalian*. Yogyakarta: BPFE.
- Anonimous¹. 2012. Peta Lokasi PT. SAT. Available at <http://maps.google.com/> (26 Juni 2012)
- Anonimour². 2012. Prinsip Uji ELISA. Available at <http://wikibooks.com/> (31 Juli 2012)
- Assuari, S. 1980. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta : Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Brown, W.E. 1992. *Plastics in Food Packaging*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Chourasia, M. K. Dan Tridib K.G. 2009. Efficient Design, Operation, Maintenance and Management of Cold Storage, *Journal of Biological Science*. Vol.1.
- Gaspersz, V. 2004. *Production Planning and Inventory Control*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hariandja, dan T.E. Marihot. 2002. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Grasindo.
- Kartika, B. 1990. *Dasar-dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Kolbe, E dan Donald K. 1993. *Planning Seafood Cold Storage*. Alaska: University of Alaska Fairbanks.
- Kumorotomo, W. 2007. Masalah Penting dalam Merancang Struktur Organisasi. Available at <http://kumoro.staff.ugm.ac.id/wp-content/uploads/2007/07/struktur-organisasi-pemda.pdf> (20 Juni 2012)
- Lee, D.S., Kit L.Y., dan Luciano P. 2008. *Food Packaging Science and Technology*. New York : CRC Press.
- Leonard, E.A. 1996. *Packaging : Specifications, Purchasing, and Quality Control*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Narotama . 2011. *Struktur Organisasi dalam Bisnis*. Available at <http://gedearimbawa.dosen.narotama.ac.id/files/2011/09/Modul-6-Struktur-organisasi.pdf>. (21 Juni 2012)

- Ramaswamy, H. and M. Marcotte. 2006. *Food Processing: Principles and Applications*. Boca Raton: CRC press.
- Render, B. dan J.H. Heizer. 1997. *Principles of Operations Management*. New Jersey : Prentice Hall.
- Sentra Informasi Keracunan Internasional. 2011. www.ik.pom.go.id. 1 November 2011.
- Singh, R.P. and D.R. Heldman.1984. *Introduction to Food Engineering*. London: Academic Press, Inc.
- Sugiharto. 1987. *Dasar-dasar Pengelolaan Air Limbah*. Jakarta : UI Press.
- Sulaeman, Ahmad. 2012. *Penanganan Produk Seafood di Ritel Modern*. <http://www.foodreview.biz/login/preview.php?view%id=55713>.
- Surat Keputusan Gubernur Jawa Timur. 2002. *Baku Mutu Limbah Cair Bagi Industri atau Kegiatan Usaha Lainnya di Jawa Timur*. Surabaya.
- Tampubolon, P. Manahan. 2004. *Perilaku Keorganisasian*. Jakarta : Ghalia Indonesia.
- Venugopal, V. 2006. *Seafood Processing*. Boca Raton: CRC press.